

# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 29 agosto 2023

Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Asparago di Cantello» (IGP). (23A04914)

(GU n.207 del 5-9-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 211/1 del 28 agosto 2023 e' stato pubblicato il regolamento di esecuzione L 211/1 del 28 agosto 2023 recante l'approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Asparago di Cantello» (IGP);

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di

produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione dell'«Asparago di Cantello» (IGP) nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 211/1 del 28 agosto 2023 del regolamento di esecuzione (UE) L 211/1 del 28 agosto 2023.

I produttori che intendono porre in commercio l'«Asparago di Cantello» (IGP) sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 agosto 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato

Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta  
«Asparago di Cantello»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Asparago di Cantello» è riservata all'asparago (*Asparagus officinalis* L.) che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

2.1. Le cultivar

Le cultivar utilizzate per la produzione dell'«Asparago di Cantello» sono il «Precoce di Argenteuil», i suoi derivati ibridi e altre cultivar di asparago, quali Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlum, Magnus, Herkolim, Terralim, adatte alla produzione di asparago bianco, che esprimono le caratteristiche definite dal disciplinare di produzione.

2.2. Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche morfologiche

I turioni dell'«Asparago di Cantello» devono essere interamente bianchi, oppure con la punta leggermente rosata.

I turioni devono essere:

interi;  
freschi di aspetto;  
privi di malformazioni e ammaccature.

L'«Asparago di Cantello», che non deve superare un'altezza di 22 cm, deve essere classificato secondo la normativa UNECE in tre classi di qualità in base al diametro del turione:

extra: (diametro minimo 12 mm e oltre);  
prima: (diametro minimo 10 mm);  
seconda (diametro minimo 8 mm).

Limitatamente al calibro, è ammessa per la medesima classe, all'interno della singola confezione, una tolleranza massima in peso dei turioni del 10% per la prima e la seconda e del 5% per la extra.

Caratteristiche organolettiche e caratteristiche chimico-fisiche

L'analisi organolettica ha definito i seguenti caratteri:

odore: intenso ma delicato nel complesso, privo di note anomale;

sapore: dolce intenso, lieve retrogusto amaro. Aroma di asparago da media intensità a deciso;

consistenza: dalla parte apicale fino al centro del turione risulta polposa, succosa e tenera, mentre la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

L'analisi chimico-fisica ha presentato i seguenti risultati:

Valore energetico	21-23	kcal/100g
Grassi	0.11-0.14	g/100g
Carboidrati	3.01-3.55	g/100g
Ceneri	0.42-0.46	g/100g
Proteine (N x 6.25)	1.51-1.54	g/100g
Fibra alimentare	0.50-0.96	g/100g
Umidità	93.40-94.12	g/100g

I turioni che rispettano i requisiti organolettici e merceologici richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione di calibro e lunghezza e quindi non rientrano nella classificazione UNECE ammessa dal disciplinare, sono destinati alla trasformazione.

Art. 3.

Zona di produzione

La coltivazione dell'«Asparago di Cantello» deve essere

esclusivamente effettuata nel Comune di Cantello, in Provincia di Varese. Devono aver luogo nella zona geografica delimitata tutte le operazioni di coltivazione e raccolta, condizionamento e stoccaggio.

#### Art. 4.

##### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 5.

##### Metodo di ottenimento

###### 5.1. Sistema di produzione

La coltivazione dell'«Asparago di Cantello» deve essere effettuata in pieno campo, nella zona delimitata dal disciplinare. I terreni destinati a questa coltura devono avere pH variabile da 5.3 a 7.5.

###### 5.2. Tecniche di coltivazione

Preparazione del terreno ed impianto: i terreni devono essere coltivati secondo i principi della buona pratica agricola. L'aratura deve essere profonda da un minimo di 30 cm ad un massimo di 60 cm, seguita da un'accurata preparazione del letto d'impianto.

Distanze e profondità d'impianto: la distanza tra le file è di 2-2,80 metri, la messa a dimora deve essere effettuata in solchi profondi dai 20 ai 30 cm. La densità d'impianto non deve superare le 25.000 zampe ad ettaro.

Nel mese di marzo le piante di asparago vengono rincalzate. L'operazione viene effettuata con una macchina che, passando a scavalco della fila, crea una baulatura, un cumulo trapezoidale di terreno alto 40-50 cm, poi coperto con un telo, di colore nero, che viene tolto al momento di procedere alla raccolta. Gli asparagi crescono così al riparo dai raggi solari. Successivamente alla raccolta il cumulo viene nuovamente ricoperto dal telo.

###### 5.3. Materiale di propagazione

Il materiale di propagazione certificato viene acquistato da produttori nazionali e/o esteri, gli impianti possono essere

realizzati con zampe o con piantine.

#### 5.4. Fertilizzazione

Prima dell'impianto deve essere effettuata una analisi chimica del terreno per stabilire la quantita' di fertilizzanti da utilizzare. La fertilizzazione reimpianto consiste nell'apporto di concimi contenenti fosforo e potassio nelle quantita' indicate dal piano di concimazione e con letame in quantita' dalle 60 alle 100 t/ha. Le concimazioni a base di azoto vengono effettuate dopo l'attecchimento delle zampe. La fertilizzazione negli anni successivi puo' essere effettuata nel periodo da giugno a novembre dopo la raccolta, sulla base dei valori medi delle asportazioni della coltura. In autunno puo' essere effettuata una concimazione organica di mantenimento.

#### 5.5. Reimpianto

Il reimpianto dell'«Asparago di Cantello» e' consentito su quei terreni che da almeno sei anni siano stati destinati alla coltivazione di altre colture.

#### 5.6. Cure colturali

Le cure colturali del primo anno e di quelli successivi comprendono:

- fresatura o sarchiatura interfila dopo la raccolta;

- trattamenti fitosanitari solo alla comparsa dell'avversita';

- diserbo chimico, meccanico e/o fisico; o potatura estiva solo se necessaria;

- taglio autunnale della parte aerea dopo il completo disseccamento;

- rincalzatura con terreno (baulatura), per almeno 20 cm sopra le gemme, sagomata e coperta con telo nero per favorire l'imbianchimento dei turioni (eziolamento).

E' consentita l'irrigazione.

#### 5.7. Raccolta.

La raccolta del prodotto inizia a marzo e si protrae fino a giugno. Viene effettuata manualmente, con apposito attrezzo denominato sgorbia, formato da un manico di legno e da un'asta di metallo dalla parte apicale concava e affilata, che permette di tagliare nettamente i turioni. La produzione massima annua dell'asparagiaia in piena produzione e' pari a 10 t/ha, dopo la mondatura in campo.

#### 5.8. Lavorazione

Il confezionamento degli asparagi avviene nell'area geografica delimitata al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto. Trattandosi di un prodotto da commercializzare molto fresco, a breve distanza di tempo dalla raccolta, per il mantenimento delle sue peculiari caratteristiche, gli asparagi vengono immediatamente puliti e confezionati per la vendita. Dopo la raccolta, gli asparagi vengono puliti, confezionati e possono essere immediatamente venduti oppure conservati a 4°C per un periodo di tempo di massimo 96 ore.

## Art. 6.

### Legame con la zona geografica

I terreni di Cantello, di derivazione fluvioglaciale, con tessitura particolarmente sciolta, elevata permeabilità e drenaggio rapido, ricchi di sostanza organica, pH variabile da 5.3-7.5, risultano molto adatti alla coltivazione dell'asparago. Il clima della località in esame afferisce al macroclima europeo ed al mesoclima insubrico, mesoclima di transizione fra mesoclima padano e mesoclima alpino. La distribuzione delle precipitazioni presenta uno spiccato minimo invernale ed un massimo esteso dalla tarda primavera all'autunno. Il coincidere di precipitazioni abbondanti con la massima richiesta evapotraspirativa estiva rende poco frequente il verificarsi di situazioni di stress idrico estivo per le colture. La precipitazione in forma nevosa costituisce una fonte di approvvigionamento idrico ad elevatissima efficienza oltre a garantire un buon effetto coibente sul terreno.

L'area è quindi caratterizzata da abbondanti risorse termiche e idriche, mentre le limitazioni non appaiono tali da pregiudicare in alcun modo le attività di coltivazione dell'asparago, e da terreni particolarmente adatti a questa coltura. Queste condizioni pedoclimatiche hanno permesso la diffusione e l'affermazione della coltivazione dell'asparago a Cantello.

La lunga tradizione di coltivazione ha fatto in modo che l'associazione del nome di Cantello con l'asparago sia ormai diventato un abbinamento spontaneo. L'affermarsi di questa tradizione ha portato a definire Cantello come la «Mecca degli asparagi».

Il legame tra la zona geografica e l'IGP «Asparago di Cantello» trova il suo fondamento soprattutto sulla reputazione del nome, che identifica un prodotto che nei secoli ha saputo valorizzare la vocazione pedoclimatica dell'area per la coltivazione degli asparagi e consolidare una tradizione produttiva, che sopravvive ancora oggi.

Notizie sulla coltivazione dell'asparago a Cantello sono state rinvenute negli archivi storici parrocchiali e risalgono al 1831. I documenti storici riportano che gli asparagi erano offerti alla chiesa e successivamente messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche. Nel corso degli anni l'asparago si è affermato sempre di più e ha conquistato un ruolo di fondamentale importanza per il paese. Gli agricoltori di Cantello vendevano l'asparago localmente o nella vicina Svizzera.

Un illustre avvocato di Cantello, Cesare Baj, destinò il reddito di una parte della sua proprietà alla premiazione dei migliori produttori, con l'obiettivo di stimolare gli agricoltori a migliorare anno dopo anno la produzione dell'asparago.

Nel 1939 in occasione di questa premiazione annua fu istituita la «Fiera dell'Asparago di Cantello», divenuto un appuntamento tradizionale che richiama sia gli abitanti del luogo che i cittadini dei comuni della provincia. Alla fiera erano ammessi solo ed

esclusivamente gli asparagi appartenenti alla varietà Argenteuil precoce. La cronaca prealpina (31 maggio 1939) pubblico' la graduatoria con i migliori coltivatori di asparagi e ogni anno l'arrivo di maggio e' caratterizzato da questo evento, che richiama l'interesse di molti appassionati.

L'affinarsi di particolari tecniche colturali, come la baulatura primaverile dei terreni che garantisce l'eziolamento dei turioni e la raccolta, rigorosamente manuale, permettono di ottenere asparagi interamente bianchi o con la punta sfumata di rosa, lunghi fino a 22 cm, completamente edibili. Con la cottura l'«Asparago di Cantello» mantiene la propria integrità'. La colorazione subisce delle variazioni rispetto al crudo, in particolare l'apice può acquisire una leggera colorazione verde. All'assaggio il prodotto risulta piuttosto dolce, accompagnato da una caratteristica nota aromatica amara delicatamente percettibile: il tipico, inconfondibile sapore dell'asparago di Cantello. La consistenza della parte apicale fino al centro dell'asparago e' polposa, succosa e tenera, la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

Alla tradizione si sono via via affiancati aspetti migliorativi del processo produttivo, a seguito dell'evoluzione delle tecniche agronomiche e della disponibilità vivaistica di cultivar che derivano dal miglioramento di quelle tradizionali. Nella fase di impianto di una nuova asparagiaia, l'esperienza dei coltivatori orienta la scelta verso quelle cultivar che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche ed esaltano al meglio le caratteristiche definite per l'«Asparago di Cantello».

La tradizione produttiva riguarda anche il prodotto trasformato (sughi, composte, prodotto essiccato, conserve, ecc.), ottenuto con i turioni non conformi al disciplinare per quanto riguarda classificazione, calibro e lunghezza. La trasformazione ha sempre consentito alle famiglie coltivatrici di evitare gli sprechi, valorizzando comunque un prodotto eccellente e permettendo di mantenere più a lungo la conservabilità'.

La reputazione dell'«Asparago di Cantello» ha raggiunto anche i moderni canali di comunicazione. Nel web sono numerosi i siti che parlano di questo prodotto e persino su Youtube sono frequenti le riproposizioni di trasmissioni dedicate all'alimentazione e alla cucina che vedono l'«Asparago di Cantello» protagonista, presentato da noti chef. La bontà' degli asparagi di Cantello negli anni e' stata apprezzata da molti buongustai ed i ristoranti del posto si sono specializzati fornendo diverse specialità' a base di asparago.

Nei ristoranti, nei negozi e nella grande distribuzione organizzata l'«Asparago di Cantello» viene proposto con questa precisa dizione identificativa.

Il diffuso interesse economico, culturale e sociale per questo prodotto, rafforzato dal riconoscimento IGP, ha consentito di sviluppare e migliorare le tecniche di coltivazione, le strategie di vendita e promozione e, nel rispetto della tradizione, di mantenere viva una produzione che e' integrazione di reddito, motivo di

aggregazione a salvaguardia dell'ambiente rurale e di prestigio per un piccolo territorio.

## Art. 7.

### Controlli

Gli impianti idonei alla produzione della I.G.P. «Asparago di Cantello» saranno iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7, comma 1, punto g, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Il produttore e' tenuto a comunicare all'organismo di controllo l'inizio della raccolta.

L'organismo di controllo e' Check Fruit S.r.l. - via Boldrini, 24 - 40121 Bologna, tel. +39/0516494836, e-mail: info@checkfruit.it - PEC: checkfruit@pec.it

## Art. 8.

### Confezionamento ed etichettatura

#### Confezionamento:

Gli asparagi destinati al consumatore finale sono confezionati in mazzi di almeno 0.5 kg; e' altresì consentito il confezionamento nei contenitori ammessi dalla normativa vigente.

Gli asparagi destinati alla trasformazione possono essere consegnati sfusi in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente.

#### Etichettatura:

le confezioni destinate al consumatore finale devono essere provviste di una fascetta sulla quale deve comparire nello stesso campo visivo, la denominazione «Asparago di Cantello I.G.P.» e il simbolo UE dell'IGP, nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore.

Le confezioni degli asparagi destinati alla trasformazione devono solamente riportare, con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati del contenitore, la dicitura: «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione».

Sui mazzi e sulle confezioni destinati al consumatore finale, e' consentito in abbinamento all'indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o a ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali.

Nella designazione, in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica deve figurare il «logo», ovvero il simbolo distintivo della I.G.P. «Asparago di Cantello».

Il logo dell'«Asparago di Cantello» e' formato dai seguenti elementi.

Due asparagi bianchi, dalle punte e sfumature violette, disposti a V, con l'asparago di sinistra sovrapposto all'altro. Sopra il punto



di sovrapposizione degli asparagi parte la scritta in bianco «ASPARAGO DI CANTELLO IGP» su fascia rossa.

Dietro i due asparagi, delimitata da un tratto di circonferenza, e' disegnata la chiesa della «Madonna in campagna» di Cantello, che ha per sfondo un panorama montano, con cielo azzurro e sole. Il bordo della circonferenza e' costituito da un arcobaleno.

Parte di provvedimento in formato grafico